



CREME DE MOULES AUX LEGUMES ET AUX ROUGETS

Pour 4 personnes

500 g moules décortiquées
200 g julienne de légumes
12 rougets
4 cs fond de veau
4 cs crème fraîche
1 échalote
1,5 dl vin blanc
2 brin de persil
25 g de beurre
sel, poivre

Recette :

1. Faites chauffer le beurre dans une casserole. Mettez-y la julienne de légumes à cuire doucement 5 min, sans colorer.
2. Poudrez de fond de veau. Versez 0.75 l. eau; remuez jusqu'à ce que le liquide frémisses.
3. Baissez le feu; laissez frémir 15 min. et mixez.
4. Faites chauffer le beurre dans une casserole; ajoutez l'échalote, le vin blanc, les moules. Laissez mijoter 5 min. Mixez puis passez au chinois.
5. Ajouter à la julienne de légumes.
6. Goûtez avant de saler et poivrer. Ajouter la crème avant de servir.
7. Faites rôtir les rougets côté peau 1 min.
8. Répartir dans chaque assiette les rougets; ajouter la crème de moules, garnir de persil.

Avril 2003, José Dasilva - Michel Blanc – Pierre Chaperon